










Santa Verena Wollerau

RESTAURANT PIZZERIA


INSALATE E ANTIPASTI / SALATE UND VORSPEISEN

INSALATA VERDE  (Grüner Salat)	9.50
INSALATA MISTA  (Gemischter Salat)	11.00
BURRATA CON POMODORINI E RUCOLA  (Burrata mit Kirschtomaten und Rucola)	19.50
INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA DI TROPEA  (Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln)	16.00
CARPACCIO DI MANZO ALLA VENEZIANA  (Rindercarpaccio nach venezianischer Art)	25.00
VITELLO TONNATO DELLA CASA  (Hausgemachtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	29.00
SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI E GNOCCO FRITTO PIACENTINO (Auswahl italienischer Wurstwaren mit gebratenen Piacentino-Knödeln)	28.00
PINSA CON POMODORINI, STRACCIATELLA, PORCINI E RUCOLA  (Pinsa mit Kirschtomaten, Stracciatella, Steinpilzen und Rucola für 2 Personen)	36.00

ZUPPE / SUPPEN

PAPPA AL POMODORO (Tomatensuppe)	13.00
ZUPPA DEL GIORNO (Tagessuppe)	12.00

PRIMI PIATTI DI TERRA / ERSTE GÄNG VOM LAND

SPAGHETTONI SANTA VERENA  (Spaghettoni mit Tomaten und Basilikum)	21.50
RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI (Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat)	32.00
RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON CARNE (Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Fleisch)	32.00
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili)	22.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO (Spaghetti Carbonara mit schwarzem Trüffel)	34.00
PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL SUGO DI CINGHIALE (Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinsauce)	39.00
TRIS DI PASTA (Nudeltrilogie)	39.00
RISOTTO AL BRUT CON PROSECCO, ROSMARINO, SCAMPI E LIME (Risotto Brut mit Prosecco, Rosmarin, Garnelen und Limette)	

PRIMI PIATTI DI MARE / ERSTE GÄNG AUS DEM MEER

PACCHERI ALLO SCOGLIO (Paccheri mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Scampi)	39.50
SPAGHETTI ALLA CHITARRA FATTI IN CASA CON ACCIUGHE POMODORINI, FINOCCHIETTO E PANE INTEGRALE (Hausgemachte Chitarra-Spaghetti mit Sardellen Kirschtomaten, Fenchel und Vollkornbrot-Croutons)	30.00
LINGUINE CON VONGOLE, (Linguine mit Venusmuscheln)	33.00

SECONDI PIATTI DI TERRA / ZWEITE GÄNGE VOM LAND

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, GRANA PADANO E POMODORINI (200g) ^{CH} 45.00
(In Scheiben geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano und Kirschtomaten, 200g)

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200g) ^{CH} 52.00
(Gegrilltes Rinderfilet 200g)

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA GRIGLIA ^{CH} 52.00
(Gegrilltes Kalbskotelett)

SCOTTADITO DI AGNELLO ALLA MENTA 44.00
(Lammkoteletts mit Minze)



SECONDI PIATTI DI MARE/ ZWEITE GÄNGE AUS DEM MEER

ORATA GRATINATA CON VERDURE (Dorade gratiniert mit Gemüse)	47.00
GRIGLIATA DI GAMBERONI CON INSALATA DI BARBABIETOLE (Gegrillte Riesengarnelen mit Rote-Bete-Salat)	46.00
SASHIMI DI TONNO AL SESAMO NERO CON JULIENNE DI VERDURE E SOIA (Thunfisch-Sashimi mit schwarzem Sesam, Gemüsejulienne und Sojasauce)	56.00

UN CONTORNO INCLUSO
(Eine Beilage inbegriffen)

CONTORNI / BEILAGE

8.00




PATATE AL ROSMARINO
(Rosmarinkartoffeln)

SPINACI AL BURRO
(Butterspinat)

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE
(Gegrilltes saisonales Gemüse)



PIZZA

MARGHERITA 	17.00
(Tomaten, Mozzarella und Basilikum)	
VEGETARIANA 	23.00
(Tomaten, Mozzarella und saisonales Gemüse)	
QUATTRO FORMAGGI 	24.00
(Tomaten, Mozzarella und eine Auswahl an Käse)	
MASCARPONE E SALAME PICCANTE	27.00
(Tomaten, Mozzarella mit Mascarpone und scharfer Salami)	
BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA	29.00
(Tomaten, Mozzarella, Burrata, Parmaschinken und Rucola)	
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO	29.00
(Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella und Rohschinken)	
BRESAOLA, POMODORINI, RUCOLA E PARMIGIANO	29.00
(Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan)	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	22.00
(Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken und Pilze)	
CALABRISELLA	26.00
(Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven und Nduja)	
TONNO, CIPOLLE E CAPPERI	22.00
(Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern)	
VITELLO TONNATO	29.00
(Mozzarella, Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce)	



DOLCI, FORMAGGI / DESSERTS UND KÄSE

MILLEFOGLIE DI FRUTTI DI BOSCO E CREMA PASTICCERA (Waldfrucht-Millefeuille mit Vanillecreme)	14.00
TARTE-TATIN DI FRUTTA DI STAGIONE (Tarte Tatin mit saisonalem Obst)	16.00
PANNACOTTA ALLA VANIGLIA CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE (Vanille-Pannacotta mit Passionsfruchtsauce)	11.00
TIRAMISU' SANTA VERENA (Hausgemachtes Tiramisu)	11.00
FONDENTE AL CIOCCOLATO NERO CON SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO (Schokoladenfondant mit dunkler Schokolade, weisser Schokoladensauce und Waldfrucht-Eis)	14.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI, PANE ALLE NOCI E FRUTTA SECCA (Auswahl italienischer Käsesorten, Walnussbrot und Trockenfrüchte)	18.00
NEGRONI CANDITO (Gin, Kaffee-Wermut, Campari, kandierte Erdbeeren)	15.00
GRAPPE E DIGESTIVI	9.50 / 17.50





KUNDENINFO

ALLERGIEN?

Leiden Sie an Unverträglichkeiten?

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden!

Gerne beraten wir Sie bezüglich der Allergene in unseren Produkten.

Glutenfreie Teigwaren und Pizzen erhältlich.

Deklaration:

- ✓ Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:
 - ✓ Kalbfleisch, Kalbsleber: Schweiz
 - ✓ Lammfleisch: Schweiz / Neuseeland
 - ✓ Rindfleisch: Schweiz / Südamerika / USA / Irland / Australien
 - ✓ Schwein: Schweiz
- Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Stoffen versetzt sein.

Deklaration:

- ✓ Unser Fisch kommt aus folgenden Ländern:
- ✓ Spanien und Italien
- ✓ Dorade, Wolfsbarsch: Italien, Griechenland
- ✓ Muscheln, Vongolen: Italien, Spanien
- ✓ Kalamaren, Tintenfische: Indischer Ozean
- ✓ Riesengarnelen. Tiger: Vietnam